

O P E R A | 02

Capodanno

M E N Û

Inizio cena ore 20.30

E N T R È E D I B E N V E N U T O

servita con calice di Rosé OperaRosa

A N T I P A S T O

Sgombro alla griglia, battuto di pomodoro secco, melanzane e burrata

Bomboloni farciti di baccalà mantecato e salsa tartara

P R I M O P I A T T O

Ciambotto pugliese

S E C O N D O P I A T T O

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con funghi porcini e tartufo

Cotechino I.G.P. di Modena grigliato con purè di patate alla senape e polvere di lenticchie

P R E D E S S E R T

D O L C E

Tortino al cioccolato con cuore caldo, gelato alla "super" crema e salsa ai frutti rossi

B R I N D I S I D I B U O N A N N O

Spumante Metodo Classico Extra Brut

€ 110 A P E R S O N A

Acqua, caffè e coperto inclusi

Menù Bambini 40 €

Per info e prenotazioni: 059/741019 oppure info@operao2.it

Capodanno

M E N Û
Inizio cena ore 20.30

E N T R È E D I B E N V E N U T O

servita con calice di Rosé OperaRosa

A N T I P A S T O

Sgombro alla griglia, battuto di pomodoro secco, melanzane e burrata

Bomboloni farciti di baccalà mantecato e salsa tartara

P R I M O P I A T T O

Ciambotto pugliese

S E C O N D O P I A T T O

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con funghi porcini e tartufo

Cotechino I.G.P. di Modena grigliato con purè di patate alla senape e polvere di lenticchie

P R E D E S S E R T

D O L C E

Tortino al cioccolato con cuore caldo, gelato alla "super" crema e salsa ai frutti rossi

B R I N D I S I D I B U O N A N N O

Spumante Metodo Classico Extra Brut

€ I I O A P E R S O N A

Acqua, caffè e coperto inclusi

Menù Bambini 40 €

Per info e prenotazioni: 059/741019 oppure info@operao2.it